

Gourgère

En slags ostevandbakkelse. Sprøde udenpå og bløde indeni med skøn smag af ost. Gougères er perfekte til bobler som en pragtfuld velkomst.

Ingredienser:

125 ml vand
125 ml mælk
80 g smør
3 æg
125 g mel
150 g revet ost, gruyere, comté eller lignende

Hæld vand, mælk, smør og salt og peber i en gryde over middel varme. Bring blandingen i let kog og sluk herefter for varmen.

Tilsæt melet (gerne gennem en sigte, så det ikke klumper), og rør godt rundt med en grydeske, til massen samler sig.

Stil gryden tilbage over blusset på lav varme, og rør godt rundt i dejen med grydeskeen, så noget af vandet fordamper, ca. 3-4 minutter.

Hæld dejen over i en skål og lad den afkøle let. Imens piskes æggene i en skål. Riv også osten.

Hæld halvdelen af æggeblandingen i dejen under kraftig omrøring. Når massen er blevet rørt ensartet, tilsættes resten af æggeblandingen.

Tilsæt nu 100 g revet ost og bland.

Hæld dejen i en sprøjtepose og lav små runde toppe på en bageplade med bagepapir.

Bag dem midt i ovnen i 20 min. ved 200 grader, sænk herefter varmen til 150 grader og bag yderligere i 15 min. Det er vigtigt ikke at åbne ovnen undervejs, da det kan få ostevandbakkelseerne til at falde sammen.

Tag dem ud af ovnen og lad dem afkøle, inden de serveres, gerne til et glas god kold sekt.

Læs her hvordan Sekt fremstilles efter den traditionelle champagne metode:





www.vinogmad.dk

Først fremstilles en basisvin med udvalgte druer. Så tilsættes sukker og gær, og vinen tappes på champagneflasker, der lukkes med kapsler.

Så kommer opbygning af kulsyretryk (helt op til 6 Bar) i flasken, dette kaldes sekundær gæring. Flaskerne drejes og tippes, til de står på hovedet med gærbundfaldet samlet i flaskehalsen.

Efter måneders lagring fryses flaskehalsen ned, flasken vendes, kapslen tages af, og gærbundfaldet skydes ud af overtrykket. Den spildte vin erstattes af basisvin tilsat sukker, til den ønskede sødme opnås. Flaskerne proppes og sikres med ståltråd.

Det er doseringen af sukker, der tilsættes efter at sekten har modnet, som bestemmer, hvor sød sekten smager. Skalaen lyder som følger:

Brut Nature – den tørreste (ikke tilsat sukker)

Extra Brut – meget tør

Brut – tør

Extra dry - halvtør

Sec – let sød

Demi-sec – halvsød

Doux – sød

*Vin
og mad*